

佛山冷库冻库 深圳德宝冷库

产品名称	佛山冷库冻库 深圳德宝冷库
公司名称	深圳市德宝制冷设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区东门街道人民北路2192号宿舍楼102号
联系电话	18925267191 18925267191

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：深圳市德宝制冷设备有限公司

加湿系统

与普通果蔬冷库相比，由于气调贮藏果蔬的贮藏期长，果蔬水分蒸发较高，为抑制果蔬水分蒸发，冷库冻库报价，降低贮藏环境与贮藏果蔬之间的水蒸气分压差，要求气调库贮藏环境中具有的相对湿度，这对于减少果蔬的干耗和保持果蔬的鲜脆有着重要意义。一般库内相对湿度能保持在90%—95%之间。

常用的气调库加湿方法有以下几种：

- (1)地面充水加湿；
- (2)冷风机底盘注水；
- (3)喷雾加湿；
- (4)离心雾化加湿；
- (5)超声雾化加湿。

气调系统

要使气调库达到所要求的气体成分并保持相对稳定，除了要有符合要求的气密性库体外，还要有相应气体调节设备、管道、阀门所组成的系统，即气调系统。整个气调系统包括制氮系统、二氧化碳脱除系统、乙烯脱除系统、温度、湿度及气体成分自动检测控制系统。

制氮系统

气调系统的主要设备是制氮机(即降氧机)。制氮机大体上经历了催化燃烧制氮、碳分子筛吸附制氮、中空纤维膜分离制氮、以及目前真空低压吸附脱氧制氮(即VSA)的发展过程。目前普遍采用碳分子筛、中空纤维膜分离制氮及VSA制氮。

气调贮藏的原理

正常的空气中，一般含氧气21%，二氧化碳0.03%，其余为氮气和一些微量气体。鲜果采后仍是一个有生命，在贮藏过程中仍然进行着正常的以呼吸作用为主导的新陈代谢活动，主要表现为果实消耗氧气，同时释放出一定量的二氧化碳和热量。在环境气体成分中，二氧化碳和由果实释放出的乙烯对果实的呼吸作用具有重大影响，降低贮藏环境中的氧气浓度和适当提高二氧化碳浓度，可以抑制果实的呼吸作用，从而延缓果实的成熟、衰老，达到延长果实贮藏期。气调贮藏能在适宜低温条件下，通过改变贮藏环境气体成分、相对湿度，大程度地创造果蔬贮藏佳环境，其效果表现在以下方面：气调贮藏营造的低氧(一般O₂含量为1%—5%)、适当CO₂浓度能有效地抑制呼吸作用，减少果蔬中营养物质的损耗，以抑制其对果蔬的催熟作用，延缓后熟和衰老过程；增加环境气体中的相对湿度，以降低果蔬的蒸腾作用，较低的温度和低氧、高二氧化碳能够抑制果实乙烯的合成和削弱乙烯对果实成熟衰老的促进作用，从而减轻或避免某些生理病害的发生延长果蔬贮藏保鲜的目的。